



## GEORGES DUBŒUF CÔTE-DE-BROUILLY AOC CÔTE DE BROUILLY (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% de Gamay a jugo blanco.

**Alcohol:** 12,5%.

**Vinificación:** Temperatura de fermentación: 28-30 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.

**Capacidad de Guarda:** 6 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 15 °C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



De color púrpura.



Con aromas intensos de pequeños frutos negros con un toque floral.



La estructura es media con taninos aterciopelados y buena mineralidad.



Se recomienda acompañar con Carnes asadas y rostizadas, omelette, quesos.

*La capilla Notre Dame Aux Raisins se ubica arriba del Mont Brouilly, fue construida en 1857 para proteger el viñedo del oidium. Cubriendo una gran parte del monte, los viñedos se encuentran extendidos en las laderas orientadas Sur y Este. Los suelos se componen esencialmente de roca magmática y eruptiva, llamada "roca azul". El carácter volcánico le da al vino, buena mineralidad y fineza.*

**GEORGES  
DUBŒUF**

### La Bodega

Georges Dubœuf, comúnmente llamado el "Rey del Beaujolais", originario de Pouilly Fuissé, dedicó toda su vida a la región del Beaujolais y supo ver también oportunidades en la región vitícola del sur de Francia. Su familia elabora vinos desde más de 5 siglos. Georges Dubœuf fue pionero en el fenómeno mundial del Beaujolais Nouveau, la fiesta vitícola la más grande del mundo, festejando al primer vino de la cosecha del año en más de 110 países.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)